



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Starters -Entrées

### Veal Tartare

with Chioggia Beet Carpaccio, sliced mushrooms and sour cream

Tartare de veau et carpaccio de betterave de Chioggia, cèpes et crème aigre

7a 28.-

### Pumpkin cream

almond milk foam, creme of Blu cheese "Moncenisio"  
and "Saronno Amaretti" biscuits

Crème de potiron, mousse au lait d'amandes, crème de Moncenisio fromage bleu  
et biscuit "Amaretti di Saronno"

1a, 7a 22.-

### Duck liver escalope

with red onion jam and polenta muffin

Escalope de foie de canard à la confiture d'oignons rouges et muffin de polenta

1a, 7a 27.-

### Sea bass Carpaccio

marinated on coffee with red cabbage salad

Carpaccio de bar mariné au café et salade de chou rouge

4a 26.-

### Potato tart

flavored with white truffles, sliced of mushrooms and 62° egg

Tarte aux pommes de terre parfumée à la truffe blanche,  
cèpes et œuf 62°

1a, 7a 27.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Risotto – Pasta

### Risotto "Gran Riserva"

with "Uva Americana" grapes, Valle Maggia pepper,  
creamed with smoked Burrata cheese

Risotto aux rasins "Uva Americana", poivre de la Valle Maggia  
crème à la Burrata fumée

7a 24.-

### Caserecce di Gragnano

with stewed hare, redberry and juniper berries

Caserecce à la sauce de civet de lièvre et airelles au genièvre

1a 25.-

### Spaghetti alla Chitarra

redfish sauce and crumble of olives Taggiasche

Spaghetti à la sauce de rascasse et crumble aux olives Taggiasche

1a, 4a 27.-

### Fagottini fatti in Casa

with pumpkin cream and marinated black walnuts flakes

Fagottini à la crème de potiron aux écailles de noix noires marinées

1a, 7a, 8a 26.-

### Vegetarian suggestion, main course

Proposition végétarienne, plat principal

### Aubergine Parmigiana with southern flavors

Parmigiana d'aubergines aux saveurs du sud

1a, 7a 38.-



VILLA ORSELINA  
*il ristorante*

## Fish -Poisson

### Turbot

baked in oven with prosecco sauce and vegetables (min. 2 persons)

Turbot cuit au four à la sauce de prosecco et légumes (min. 2 Personnes)

4a, 7a 58.- p.p

Supplement half board / supplément demi-pension

15.- .p.p

### Scallops

with mushrooms, white polenta and parsley foam

Coquilles Saint-Jacques et cèpes polenta blanche et mousse de persil

1a, 4a, 7a 46.-

### Zander

in herb crust, blue mussels cream and crispy vegetables

Sandre en croûte d'herbes, velouté de moules et légumes croquants

1a, 4a, 7a 46.-

### Wild Ret Mullet

in pistachio of Bronte crust, red prawn bisque and Venere rice

Rouget sauvage en croûte de pistaches de Bronte,

bisque de gambas rouges et riz Venere

2a, 4a 47.-

## Meat - Viande

### Bison Fillet

smoked on Jack Daniel's woodchips sliced with mushrooms

Filet de bison fumé au bois de Jack Daniel's et cèpes

1a, 7a 60.-

### Venison Saddle

baked in oven with his vegetable garniture of saison (min. 2 persons)

Selle de chevreuil cuit au four et garniture aux légumes de saison (min. 2 personnes)

1a, 7a 58.-p.p.

Supplement half board / supplément demi-pension.

15.-p.p.

### Deer Fillet

in bacon coat with "Canellini" bean cream

Filet de cerf en manteau de lard et crème de haricots "Canellini"

1a, 7a 47.-

### Secreto Patanegra

with chanterelles and yogurt sauce

Secreto Patanegra et chanterelles à la sauce au yaourt

7a 45.-

### Breast of Chicken

with cream of potatoes and leeks, saffron gelee

Suprême de poulet à la crème de pommes de terre et poireaux à la gelée de safran

7a 42.-

## Sweets - Dessert

### Chocolate Cake

with soft and warm heart, small exotic fruit soup  
and yougurt ice cream (preparation 11 min.)

Gâteau au chocolat au cœur fondant, soupette de fruits exotiques  
et glace au yougurt (préparation 11 minutes)

1a, 7a 18.-

### Cinnamon parfait

with prunes in red wine

Parfait à la cannelle et pruneaux au vin rouge

7a 17.-

### Sweet chocolate Ravioli

stuffed with ricotta, orange peel and candied pumpkin

Ravioli sucré au cacao farcis à la ricotta, écorces d'orange et potiron confit

1a, 7a 18.-

### Chestnuts and white chocolate mousse

with "Uva Americana" grapes sorbet and currant gelee

Mousse de marrons et chocolat blanc

sorbet au raisins "Uva Americana" et gelée aux groseilles

7a 16.-

### Strudel Villa Orselina (preparation 15 minutes)

stuffed with apples, figs, sultanas grapes and saffron pistils creme

Strudel Villa Orselina farci aux pommes, figues, raisin secs

et crème aux pistils de safran (préparation 15 minutes)

1a, 7a 20.-

### Cheese

cheese selection from Ticino and Italy

sélection de fromages du Tessin et d' Italie

7a, 10a 24.-